www.zefira.net

Наталья Чаботько

Оригинальные рецепты любящей жены

Мини Cook

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Мучаетесь вопросом, что бы такого вкусненького и необычного приготовить на праздник? Хотите разнообразить ежедневное меню оригинальным рецептом? Наконец, хотите сделать изящный подарок близким? Автор блога и выдающийся кулинар Наталья Чаботько всегда готова поделиться своими уникальными рецептами! Читайте, готовьте, наслаждайтесь!

- Наталья Чаботко
  - От автора
  - Салат с ветчиной и грушей
  - Салат из красной капусты с тыквой
  - Салат с жареной картошкой и гранатом
  - Салат из курицы с авокадо и грейпфрутом
  - Салат куриный с виноградом и орехами
  - Тарталетки с крабовыми палочками и грибами
  - Салат с языком и стручковой фасолью
  - Закуска из говядины в соусе
  - Блинные рулетики из лосося с икрой
  - Кабачки в медовом соусе
  - Рулет из шпината с красной рыбой
  - Рулетики из баклажанов с начинкой из творога с орехами
  - Жульен из курицы
  - Яблоки из картофеля
  - Рулет из курицы с изюмом и миндалем
  - Овощные шашлычки
  - Картофель, запеченный в фольге, с соусом
  - Картофельный штрудель
  - Кольца кальмара с грибами
  - Острый рыбный суп
  - Суп с манными клецками
  - Суп-пюре из тыквы с фаршем
  - Холодный томатный суп с творогом и перцем
  - Кролик, тушенный в горчичном соусе с морковью
  - Куриное филе под томатно-базиликовым соусом
  - Кексы из куриных сердечек с овощами
  - Куриные рулетики со стручковой фасолью
  - Курица, запеченная с оливками и помидорами
  - Курица, фаршированная грушей и орехами
  - Лосось под укропно– огуречным соусом
  - Пирог с печенкой и карамелизованным луком

- ○ Свинина, запеченная с карамелизованным луком
- ○ Свинина, запеченная со сливовым соусом
- ○ Свинина с киви
- ○ Скумбрия, запеченная с картошкой
- ○ Сырный пирог с помидорами
- ○ Форель в кунжуте со стручковой фасолью
- ○ Корзиночки с кремом
- ○ Торт маковый со сметанным кремом
- ○ Морковный торт
- ○ Песочные пирожные с орехами
- ○ Песочный торт с клубникой
- ○ Слоеный торт с вишней
- ○ Тыквенный пирог с апельсином и шоколадной помадкой
- ○ Шоколадный пирог с цукини и творогом

Наталья Чаботко
Оригинальные рецепты любящей жены

От автора

Эта небольшая книга оригинальных рецептов – мой первый серьезный опыт в создании продукта, жизнь которого не ограничивается сроком годности отдельных ингредиентов.

Я шла к ней четыре года, собирая в своем блоге все самое вкусное, интересное и доступное, – результат перед вами. Обычно книги, тем более первые, посвящаются близким или друзьям, а я первое свое издание полностью посвящаю вам, хранительницы домашнего очага. Будь вы молодая хозяйка, которая только начинает осваивать азы готовки, или же опытная хозяюшка, которая каждый день старается приготовить что-то неповторимое, – именно вы являетесь стержнем семьи, именно вы отвечаете за температуру отношений и взаимопонимание. Пусть эта книга хоть чуточку поможет вам порадовать тех, для кого вы готовите: любимых и самых дорогих людей – мужей и деток.

Кухня – не только горы грязной посуды, кухня – это возможность творить и экспериментировать, и чем реже итоги вашей работы остаются на столе, тем лучше вы ее сделали.

Каждое блюдо я посвящаю своим самым родным, сыну и мужу, переживая в процессе готовки разные моменты нашей жизни. Может быть, поэтому каждый рецепт по-своему неповторим и оригинален… В стремлении приготовить идеальный десерт или ужин рождаются новые блюда, появляются новые рецепты, которыми я стараюсь тут же поделиться на страницах своего блога.

Я искренне надеюсь, что читательницы этой книги найдут для себя интересные рецепты, откроют новые сочетания уже привычных ингредиентов, которые облегчат жизнь и сделают ее вкуснее.

В книге собраны оригинальные рецепты из доступных всем продуктов, да и готовится все предельно просто. Блюда опробованы в жизни, порой и не раз, и получили высокую оценку у членов моей семьи и читателей zefira.net.

Сейчас с умилением я вспоминаю время, когда муж на протяжении полугода уговаривал меня оформить свое увлечение готовкой как публичное хобби в Интернете. Если бы не его настойчивость, сила убеждения, то не было бы сегодня этой книги и меня как профессиональной домохозяйки, в которую я переквалифицировалась из профессионального экономиста.

Отдельные слова благодарности хочу адресовать читателям своего блога zefira.net за поддержку, добрые слова, за то, что своими отзывами они показывают мне, что надо продолжать начатое, самосовершенствоваться, несмотря на ошибки, и не останавливаться на достигнутом.

Читателям своей книги хочу пожелать чуть больше семейного эгоизма, чтобы у вас было больше времени для себя и своей семьи. Думаю, эта книга окажется далеко не последней.

Салат с ветчиной и грушей

Ингредиенты

1 груша
100 г ветчины
50 г очищенных грецких орехов
50 г твердого сыра
листья салата
майонез по вкусу

Приготовление

1. Листья салата промыть, обсушить и порвать руками на не очень мелкие кусочки, выложить в салатник.
2. Ветчину порезать тонкими пластинками и выложить на салат.
3. Грушу очистить от кожицы, порезать кубиками или тонкими ломтиками и выложить сверху на ветчину.
4. Полить салат небольшим количеством майонеза, присыпать тертым на мелкой терке сыром и порезанными грецкими орехами.

Салат из красной капусты с тыквой

Ингредиенты

300 г краснокочанной капусты
20 г изюма
100 г тыквы
30 г тыквенных семечек
1 ст. л. семян кунжута
3 ст. л. сахара
1 апельсин
соль, перец, прованские травы, растительное масло

Приготовление

1. Тыкву порезать тонкими ломтиками, сбрызнуть маслом, выложить на противень, посолить, поперчить, посыпать прованскими травами и запечь в духовке при температуре 180 ˚С 10 минут.
2. Изюм замочить в горячей воде на 20 минут, воду слить, а изюм обсушить.
3. Капусту тонко порезать, посыпать солью и перцем, растереть руками, чтобы она пустила сок и стала мягкой.
4. На разогретую сковороду высыпать сахар, добавить 40 мл воды и тыквенные семечки, перемешать, выложить семечки на смазанную растительным маслом тарелку, остудить.
5. Сахар в сковороде развести соком одного апельсина и уварить пару минут на слабом огне, приправить перцем и добавить масло.
6. Капусту перемешать с семечками, тыквой и изюмом, полить соусом и посыпать семенами кунжута.

Салат с жареной картошкой и гранатом

Ингредиенты

200 г свинины или мяса курицы
2 картофелины
1 морковь
1 редька
1 маленькая луковица
1/2 крупного граната
майонез
растительное масло для обжаривания
соль

Приготовление

1. Мясо порезать тонкой соломкой, выложить на раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом, обжарить на большом огне до румяной корочки, выложить на салфетку и остудить.
2. Картошку очистить, порезать очень тонкой соломкой, обжарить в большом количестве раскаленного масла до готовности, выложить на салфетку и остудить.
3. Морковь и редьку очистить и потереть на терке для моркови по-корейски, лук измельчить.
4. К моркови и редьке выложить картофель и ломтики мяса, добавить зерна граната и лук, посолить и заправить майонезом.
5. Выложить салат горкой, украсить зернами граната и листиками петрушки.

Салат из курицы с авокадо и грейпфрутом

Ингредиенты

1 пучок листьев салата или несколько листьев пекинской капусты
1 куриная грудка
1 грейпфрут
2 авокадо
1 сладкая красная луковица
сок 1/2 лимона • смесь перцев

Для заправки:
3 ст. л. жидкого меда
сок грейпфрута (из остатков грейпфрута, который идет в салат)
1/2 ч. л. готовой горчицы
перец чили, соль по вкусу

Приготовление

1. Куриную грудку отварить до готовности в слегка подсоленной воде, остудить и порезать некрупными кусочками.
2. Авокадо очистить от кожицы, порезать тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Лук порезать тонкими полукольцами. Кожуру грейпфрута срезать острым ножом вместе с белым слоем, вырезать дольки мякоти между перегородками. Из остатков выжать сок.
3. На блюдо выложить порванные руками листья салата или листья пекинской капусты, разложить дольки грейпфрута, кусочки курицы, ломтики авокадо и полукольца лука. Посыпать смесью перцев и подавать на стол с заправкой.
4. Для заправки из перца чили удалить семена и мелко порезать, добавить мед, горчицу, сок грейпфрута, соль и перец. Все тщательно перемешать.

Салат куриный с виноградом и орехами

Ингредиенты

1 куриное филе
1 луковица
70 г твердого сыра
3 яйца
150 г винограда
20 г орехов
майонез
растительное масло для обжаривания лука

Приготовление

1. Куриное филе отварить до готовности в подсоленой воде, остудить и мелко порезать. Яйца отварить вкрутую, остудить и очистить.

2. Лук репчатый мелко порезать и обжарить до прозрачности в небольшом количестве растительного масла. Орехи мелко порубить. Виноград промыть, обсушить. При необходимости разрезать на половинки и удалить косточки.

3. Уложить салат слоями:

1-й слой: куриное филе, слегка смазать майонезом;

2-й слой: обжаренный лук;

3-й слой: тертые на крупной терке яйца, смазать майонезом;

4-й слой: тертый на мелкой терке сыр, смазать майонезом;

5-й слой: виноград.

4. Сверху присыпать салат орехами и подавать на стол.

Тарталетки с крабовыми палочками и грибами

Ингредиенты

Для тарталеток:
200 г творога
1 яйцо
2–2,5 стакана муки
70 мл растительного масла
щепотка соли

Для начинки:
200 г крабовых палочек
50 г шампиньонов
1 маленькая луковица
1 небольшой болгарский перец
50 г сыра
растительное масло для обжаривания
1 ст. л. семян кунжута

Приготовление

1. Творог растереть вилкой, добавить немного соли, растительное масло, яйцо и муку. Замесить густое тесто, раскатать в пласт, вырезать блюдцем круги и уложить их в формочки, слегка прижав дно и края. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут. Остудить и извлечь из формочек.

2. Перец, лук и грибы порезать, обжарить до готовности на растительном масле.

3. Добавить к овощам порезанные крабовые палочки, тертый сыр, посолить и поперчить, уложить начинку в тарталетки и запечь в духовке или микроволновой печи до расплавления сыра.

4. Готовые тарталетки посыпать семенами кунжута.

Салат с языком и стручковой фасолью

Ингредиенты

500 г свиного языка
300 г шампиньонов
200 г свежих огурцов
200 г замороженной стручковой фасоли
70 г рубленных грецких орехов
растительное масло для жарки
майонез
соль, перец, зелень

Приготовление

1. Свиные языки промыть и варить на медленном огне при постоянном кипении (1,5–2 часа). Достать из воды, сразу же опустить в холодную воду, очистить от кожи, порезать соломкой.

2. Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками, обжарить до готовности на растительном масле, остудить и выложить к языкам.

3. Огурцы вымыть и порезать тонкой соломкой.

4. В подсоленной воде отварить стручковую фасоль.

5. Соединить все компоненты салата, заправить майонезом и приправить солью и перцем по вкусу. Выложить в салатницу и посыпать мелко рубленной зеленью и орехами.

Закуска из говядины в соусе

Ингредиенты

300 г отварной говядины
1 зубчик чеснока
1/2 ч. л. сахара
30 г свежей или замороженной клюквы
1 ст. л. готового хрена
150 г сметаны
1 ст. л. растительного масла
соль, перец по вкусу

Приготовление

1. В небольшой сотейник вылить масло и выложить мелко рубленный чеснок, быстро поджарить до прозрачности.

2. К чесноку выложить клюкву и сахар, готовить вместе до тех пор, пока ягоды не станут лопаться (примерно 3–4 минуты).

3. Клюкву остудить, взбить при помощи блендера, добавить готовый хрен и сметану и еще раз взбить. Посолить и поперчить по вкусу.

4. Готовую говядину порезать кусочками, выложить на блюдо и полить соусом.

Блинные рулетики из лосося с икрой

Ингредиенты

1 яйцо
300 мл молока
1 ст. л. растительного масла в тесто + для смазывания сковороды
100 г муки
3–4 веточки укропа
1/2 репчатого лука
2 ст. л. растительного масла для смазывания сковороды
щепотка соли, 1 ч. л. сахара

Для начинки:
150 г сливочного сыра «Альметта»
зелень укропа, петрушки, базилика по вкусу
300 г соленого или копченого филе лосося
икра для украшения

Приготовление

1. Вилкой слегка взбить яйцо с солью и сахаром, добавить половину молока и всю муку, перемешать, чтобы не было комков. Затем ввести в тесто остальное молоко, 1 ст. л. растительного масла и тщательно перемешать. Добавить в блинное тесто мелко рубленный укроп.
2. Смазать сковороду луковицей с растительным маслом, пожарить тонкие блинчики.
3. Готовые блинчики смазать тонким слоем сливочного сыра, смешанного с измельченной зеленью, и разложить мелко порезанную рыбу. Скрутить в рулетики, порезать на кусочки толщиной около 2,5–3 см.
4. Положить блинные рулетики на тарелку и украсить икрой.

Кабачки в медовом соусе

Ингредиенты

1 цукини
1 ст. л. семян кунжута
2 ст. л. бальзамического уксуса
1 ст. л. жидкого меда
1 ст. л. соевого соуса
2 зубчика чеснока
50 мл растительного масла
красный жгучий перец по вкусу

Приготовление

1. Кабачок порезать кружочками или соломкой. Выложить на сковороду, полить 1 ст. л. растительного масла и быстро обжарить со всех сторон. Переложить в миску.

2. Пропустить через пресс зубчики чеснока и выложить их сверху на кабачки.

3. Масло вылить на сковородку или в небольшую кастрюльку, хорошенько разогреть, но до кипения не доводить. Вылить горячее масло сверху на чеснок: вы увидите, как чеснок зажаривается, и почувствуете бесподобный аромат.

4. Жидкий мед смешать с острым перцем, бальзамическим уксусом, соевым соусом. Полить смесью кабачки и слегка встряхнуть миску.

5. Сверху посыпать кунжутом и дать постоять 10–15 минут.

Рулет из шпината с красной рыбой

Ингредиенты

3 яйца
3 ст. л. муки
200 г измельченного в пюре шпината
150 г копченой или соленой красной рыбы
100 г любого сливочного сыра
2 ст. л. сметаны
зелень укропа по вкусу
щепотка соли

Приготовление

1. Белки отделить от желтков, взбить в пышную пену при помощи миксера.

2. Желтки растереть со шпинатом и солью, добавить муку, смешать. Выложить полученную массу во взбитые белки и аккуратно перемешать ложкой.

3. Тесто выложить на выстеленный пергаментом (бумагой для выпечки) и смазанный маслом противень размером примерно 30 х 33 см. Аккуратно разровнять. Поставить запекать в разогретую до 180 ˚С духовку на 7-10 минут. Готовый бисквит должен слегка пружинить при нажатии пальцами. Корж снять с бумаги, переложить на силиконовый коврик (полотенце или бумагу для выпечки) и остудить.

4. Сметану смешать с сыром и добавить мелко рубленную зелень, все тщательно перемешать.

5. Выложить начинку на остывший корж, разровнять. Сверху уложить мелко порезанную рыбу. Свернуть рулетом и убрать на пару часов в холодильник.

Рулетики из баклажанов с начинкой из творога с орехами

Ингредиенты

2 крупных и ровных баклажана
150 г творога
3 ст. л. сметаны
2 зубчика чеснока
50 г очищенных грецких орехов
соль, черный молотый перец, зелень укропа
растительное масло для обжаривания

Приготовление

1. Баклажаны промыть, обсушить и нарезать тонкими полосками одинаковой ширины (лучше при помощи ломтерезки). Толщина ломтиков – около 5 мм. Смазать маслом с двух сторон и обжарить на сковороде-гриль либо на обычной сковороде. Обжаренные баклажаны сложить на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир.

2. Творог соединить с мелко рубленным чесноком, укропом и сметаной, добавить немного соли и перца, перемешать. Начинка должна быть густой и не растекаться. Если у вас слишком мягкий и влажный творог, положите меньше сметаны.

3. На одну сторону баклажана положить немного творожной начинки и свернуть рулетиком. Обмакнуть его с двух сторон в мелко рубленные орехи.

Жульен из курицы

Ингредиенты

2 цукини
500 г куриного филе
1 средняя луковица
1 ст. л. муки
100 мл сливок
50 г твердого сыра
мускатный орех
любимые травы (у меня укроп, орегано и тимьян)
соль, перец
растительное масло (оливковое)

Приготовление

1. Кабачки разрезать вдоль, удалить семена и серединки.
2. Куриное филе и лук порезать очень мелкими кубиками, обжарить на растительном масле на сильном огне в течение 7 минут.
3. Добавить к куриному филе муку, слегка обжарить, а затем влить сливки, добавить соль, перец и мускатный орех. Хорошенько прогреть, но до кипения не доводить.
4. Полученную массу разложить в серединки кабачков, посыпать сверху тертым сыром и любимыми травками.
5. Запечь в духовке при температуре 200 °C в течение 15 минут или в микроволновке до готовности.

Яблоки из картофеля

Ингредиенты

600 г картофеля
1 морковь
1 луковица
150 г капусты
растительное масло
4 ст. л. манной крупы
соль, перец, мускатный орех, лавровый лист, гвоздика
1 зубчик чеснока

Приготовление

1. Картофель и морковь очистить, порезать некрупными кусочками и отварить в подсоленной воде до готовности. Тщательно растолочь, добавить немного перца и мускатного ореха, пропущенный через пресс чеснок, 3 ст. ложки растительного масла и перемешать. Полученную массу слегка остудить, а затем разделить на 6–8 частей.

2. Капусту тонко нашинковать, обжарить на растительном масле вместе с мелко рубленным луком до готовности, посолить и поперчить.

3. Из каждой части картофельной массы сделать лепешку, положить немного тушеной капусты и скатать в шарик. Придать ему слегка продолговатую форму, со всех сторон обсыпать манной крупой. Сделать два углубления при помощи спички – сверху и снизу.

4. Противень смазать растительным маслом, выложить картофельные яблоки, запечь в разогретой духовке при температуре 220 ˚С в течение 7-10 минут.

5. В нижнюю дырочку воткнуть гвоздику, а в верхнюю вставить лавровый лист. Подавать на стол горячими.

Рулет из курицы с изюмом и миндалем

Ингредиенты

2 кусочка куриного филе
100 г сладкого изюма
30 г миндальных хлопьев или мелко рубленного миндаля
2 ст. л. сухого желатина
2 зубчика чеснока
соль, перец

Приготовление

1. Куриное филе промыть, обсушить при помощи бумажного полотенца. Нарезать тонкими широкими пластинками и хорошенько отбить с двух сторон.

2. Разложить пищевую пленку или рукав для запекания и на нее ровным слоем выложить отбитое куриное филе таким образом, чтобы не было пустых мест. У меня получился прямоугольник размером 30 х 40 см. Посолить, поперчить, посыпать желатином и мелко рубленным чесноком.

3. Изюм промыть в горячей воде, выложить на куриное мясо вместе с миндалем, равномерно распределить. Свернуть куриное филе рулетом и завернуть в рукав для запекания.

4. Завязать нитками и положить в кастрюлю с кипящей водой. Варить в течение 30–35 минут с момента закипания.

5. Достать рулет из воды, положить под гнет и охладить.

Овощные шашлычки

Ингредиенты

1 сладкий болгарский перец

1 крупная луковица

1 маленький цукини

4 картофелины

соль, перец, орегано, мускатный орех, сушеный базилик, сушеный укроп

4 ст. л. растительного масла

Приготовление

1. Болгарский перец очистить от семян, удалить плодоножку и нарезать квадратами одинакового размера. Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кружочками толщиной около 5–7 мм. Цукини порезать кружочками толщиной около 5 мм. Лук очистить и порезать на 4 части.

2. Все овощи сложить в отдельную миску, посолить и поперчить, посыпать травами, полить маслом, перемешать. Нанизать на шпажки в любой последовательности.

3. Поставить запекаться в разогретую до 200 °C духовку до готовности.

Картофель, запеченный в фольге, с соусом

Ингредиенты

4 картофелины одинаковой величины
50 г соленого сала
1 маленькая луковица
70 г сметаны
1 ст. л. готовой горчицы с зернами
соль, черный молотый перец, щепотка сахара

Приготовление

1. Картофелины тщательно промыть, чтобы на кожице совсем не осталось грязи, и каждую по отдельности завернуть в фольгу. Положить на противень и поставить в духовку, разогретую до 180 ˚С, запекаться в течение часа.

2. Лук и сало порезать мелкими кубиками. Обжарить все вместе в течение 2–3 минут.

3. Сметану соединить с горчицей, добавить немного соли, перца и сахара, перемешать до однородности.

4. Картошку достать, развернуть, сделать глубокий разрез и при помощи вилки размять серединку.

5. Полить картошку обжаренным салом, а затем сметано-горчичным соусом.

Картофельный штрудель

Ингредиенты

Для теста:
230 г муки
30 мл растительного масла
40 мл воды
1 яйцо
щепотка соли

Для начинки:
1 кг картофеля
1 луковица
1 зубчик чеснока
2 ст. л. растительного масла
50 г сливочного масла
соль, перец, мускатный орех

Приготовление

1. Картофель очистить, порезать мелкими кубиками и выложить в кипящую подсоленную воду. Варить 12–15 минут с момента закипания.
2. Лук и чеснок мелко порезать, обжарить на смеси растительного и сливочного масла до прозрачности, добавить картофель, мускатный орех, соль и перец. Жарить до образования легкой корочки, затем остудить.
3. Яйцо взболтать вилкой, посолить, добавить воду и растительное масло, перемешать. Высыпать муку и замесить. Накрыть тесто полотенцем или миской и оставить на столе на 30–40 минут.
4. Положить тесто на чистое хлопковое полотенце, присыпать мукой и тонко раскатать в прямоугольник размером примерно 35 х 55 см. Выложить на него картофельную начинку, распределить по всей поверхности, оставляя один край теста свободным.
5. При помощи полотенца свернуть тесто в рулет и переложить на противень, выстеленный бумагой для выпечки. Поставить в разогретую до 180 °С духовку и запекать 40–45 минут.

Кольца кальмара с грибами

Ингредиенты

2 тушки кальмара
2 яйца
3 ст. л. муки
5 ст. л. панировочных сухарей
300 г грибов (у меня лисички)
1 луковица
листья салата, зелень для украшения
соль, черный молотый перец
растительное масло для обжаривания

Приготовление

1. С тушек кальмара снять тончайшую пленку, положить в кипящую воду и варить 3–5 минут. Остудить и нарезать кольцами.

2. Яйца посолить и слегка взбить вилкой. Кольца кальмара поочередно окунуть в муку, во взбитые яйца, а затем в сухари. Жарить на растительном масле с двух сторон.

3. Грибы промыть и мелко порезать. Лук порезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до прозрачности, выложить к нему грибы и жарить до готовности, посолить и поперчить по вкусу.

4. На обжаренные кольца кальмара уложить в углубление небольшой кусочек листа салата и внутрь немного грибной начинки.

5. Украсить закуску зеленью и подавать на стол.

Острый рыбный суп

Ингредиенты

2,5 л воды
400 г филе семги или форели
3 картофелины
1 средняя морковь
1 луковица
50 г корня сельдерея
стебель лука-порея, зелень укропа, зеленый лук
лимон
2 зубчика чеснока
острый красный перец
лавровый лист, горошины черного душистого перца, соль

Приготовление

1. Воду довести до кипения, положить рыбу, варить 15 минут, а затем достать из бульона.
2. В рыбный бульон выложить порезанный кубиками картофель, мелко порезанные лук, корень сельдерея и морковь, варить 15 минут с момента закипания.
3. Добавить порезанный стебель лука-порея, лавровый лист и душистый перец, посолить по вкусу, поварить 5 минут.
4. Положить в суп мелко порезанную рыбу и зелень укропа, довести до кипения и выключить. Достать лавровый лист и перец.
5. Разлить суп по тарелкам, в каждую добавить мелко рубленный чеснок, лимонный сок, острый красный перец и зеленый лук.

Суп с манными клецками

Ингредиенты

2 л воды
1 куриное филе
2 средние моркови
3 стебля сельдерея
1 зубчик чеснока
зелень укропа, соль, перец
растительное масло

Для манных клецек:
1 яйцо
4–5 ст. л. манной крупы
зелень петрушки, соль

Приготовление

1. Куриное филе положить в кипящую воду, довести до кипения и варить в течение 25–30 минут.

2. Стебель сельдерея и морковь порезать кубиками, обжарить на растительном масле в течение 5 минут. Выложить в бульон, поварить 2–3 минуты.

3. Яйцо слегка взбить вилкой, добавить рубленую зелень петрушки, соль и манную крупу. Все тщательно перемешать. Из полученной массы скатать маленькие шарики и положить их в кипящий бульон.

4. Варить суп еще 10 минут, добавить соль, мелко рубленную зелень укропа и измельченный чеснок, порезанную мелкими кубиками курицу.

5. Довести суп до кипения и разлить по тарелкам.

Суп-пюре из тыквы с фаршем

Ингредиенты

100 г фарша
1/2 луковицы
150 г очищенной тыквы
1 крупная картофелина
1 зубчик чеснока
красный острый перец, мускатный орех, тимьян, орегано, соль
растительное масло

Приготовление

1. Тыкву и очищенный картофель порезать небольшими кусочками, залить водой и варить 30 минут с момента закипания. В самом конце варки посолить и поперчить по вкусу.

2. Лук и чеснок мелко порезать и обжарить на растительном масле до прозрачности. Выложить к луку фарш и пожарить, постоянно помешивая. Добавить мелко порезанный острый красный перец. Накрыть крышкой и тушить на медленном огне до готовности.

3. Взбить при помощи блендера овощи в пюре, постепенно вливая овощной бульон до получения необходимой консистенции супа.

4. В тарелку выложить немного обжаренного фарша, залить супом и посыпать специями.

Холодный томатный суп с творогом и перцем

Ингредиенты

400 мл томатного сока
3 ст. л. творога
1/2 сладкого болгарского перца
1 свежий огурец
листья салата
зелень
соль, сахар, перец

Приготовление

1. Томатный сок вылить в глубокую миску, добавить немного соли и сахара, перец по вкусу, творог и взбить погружным блендером. Разлить томатную массу по тарелкам.

2. Листья салата порвать руками и выложить в тарелки.

3. Перец очистить от семян, порезать тонкой соломкой или кубиками, огурец очистить от кожицы и порезать так же, как и перец. Положить овощи в тарелки.

4. Покрошить в суп зелень и подавать на стол.

Кролик, тушенный в горчичном соусе с морковью

Ингредиенты

800 г кролика
300 г моркови (лучше молодой)
200 г сметаны
2 ст. л. готовой горчицы (лучше с зернами)
соль, перец, сушеное орегано по вкусу
масло растительное

Приготовление

1. Разрезать кролика на порционные кусочки, посолить и поперчить. Обжарить на большом огне на растительном масле со всех сторон до образования румяной золотистой корочки, затем потушить под крышкой около 15 минут.

2. Морковь почистить, крупно порезать (молодую морковь я даже не чистила, просто хорошо помыла щеткой). Выложить сверху на кролика, тушить под закрытой крышкой еще в течение 20 минут.

3. Добавить в блюдо не холодную сметану и горчицу, досолить по вкусу, добавить специи, перемешать, накрыть крышкой и тушить на медленном огне до готовности (около 20 минут).

Куриное филе под томатно-базиликовым соусом

Ингредиенты

250–300 г куриного филе
пара листиков базилика
2 сочных мясистых помидора
1/4 сладкого болгарского перца
2 зубчика чеснока
растительное масло для обжаривания
соль, перец черный молотый, сахар, паприка

Приготовление

1. Перец нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле в течение 2–3 минут.
2. Помидоры обдать крутым кипятком и очистить от кожицы, мякоть порезать. Выложить к перцу, потушить 10 минут.
3. Соус посолить, поперчить, добавить немного сахара, приправить паприкой и мелко рубленным чесноком, положить порезанные листья базилика, перемешать и довести до кипения.
4. Куриное филе порезать на порционные ломтики, посолить, поперчить и обжарить в небольшом количестве масла на сильном огне с двух сторон до готовности.
5. Выложить на тарелку ломтики обжаренной курицы и полить томатным соусом с базиликом.

Кексы из куриных сердечек с овощами

Ингредиенты

250 г куриных сердечек
1 яйцо
1 луковица
1/2 стакана манной крупы
200 мл воды
2 моркови
200 г брокколи
1 ч. л. семян кунжута
растительное масло для смазывания формы

Приготовление

1. Морковь отварить в кожуре до готовности, остудить, очистить и порезать кубиками.

2. Манную крупу залить 200 мл воды, дать настояться 10–15 минут.

3. Лук нарезать кубиками и обжарить на растительном масле до прозрачности. Куриные сердечки пропустить через мясорубку вместе с обжаренным луком.

4. Яйцо взбить миксером, добавить манку вместе с водой, соль, перец и перемешать.

5. В манку с яйцом выложить фарш из сердечек, соцветия брокколи (у меня были замороженные и я их не размораживала) и кубики морковки, перемешать и разложить по формочкам, предварительно смазанным растительным маслом и присыпанным манной крупой. Запечь в разогретой до 200 °C духовке до готовности (около 30 минут). Готовые кексы присыпать семенами кунжута.

Куриные рулетики со стручковой фасолью

Ингредиенты

8 куриных бедер
150 г стручковой фасоли
2 зубчика чеснока
2 ст. л. сметаны
растительное масло для смазывания формы

Приготовление

1. Стручковую фасоль отварить в кипящей воде до готовности.
2. Из куриных бедер аккуратно удалить косточки, мясо тщательно отбить молотком, посолить и поперчить с двух сторон. Выложить кожей вниз, присыпать мелко рубленным чесноком и положить небольшой пучок стручковой фасоли.
3. Плотно завернуть в рулетики и уложить на смазанный растительным маслом противень.
4. Сверху слегка смазать сметаной и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку запекаться в течение 50 минут.

Курица, запеченная с оливками и помидорами

Ингредиенты

1 кг куриных бедер или любых других частей курицы
1 баночка оливок без косточек
200 г помидоров черри
2 луковицы
2 зубчика чеснока
соль, карри, перец по вкусу
растительное масло для обжаривания курицы

Приготовление

1. Куриное мясо посыпать солью и перцем, присыпать карри и оставить мариноваться на 30–60 минут.

2. Куриные кусочки обжарить с двух сторон на сковороде до образования легкой корочки, а затем переложить в жаропрочную емкость для запекания.

3. Чеснок порезать тонкими ломтиками, лук – измельчить или порезать кольцами, выложить к курице, добавить оливки и помидоры черри.

4. Поставить в разогретую до 180–200 °С духовку запекаться в течение 45–50 минут, периодически поливая курицу выделившейся жидкостью.

Курица, фаршированная грушей и орехами

Ингредиенты

курица весом 1,5–1,6 кг
1 сладкая груша
1,5 стакана панировочных сухарей
50 г орехов
70 г изюма
2 зубчика чеснока
соль, перец черный молотый, тимьян по вкусу
масло растительное для смазывания формы

Приготовление

1. Удалить из курицы все кости, кроме тех, что в крыльях и ножках. Натереть солью и перцем внутри и снаружи, а внутри еще и мелко рубленным чесноком.

2. Орехи измельчить при помощи блендера. Грушу очистить от кожицы и нарезать кубиками размером 2 х 2 см. Изюм залить кипятком на 10 минут.

3. Соединить орехи, изюм, панировочные сухари и грушу, посолить и поперчить, добавить тимьян, все перемешать.

4. Курицу уложить в смазанную маслом форму для запекания (желательно небольшую, чтобы курица лежала в форме компактно) на спинку, плотно уложить начинку и отверстие закрепить зубочистками.

5. Запекать курицу в духовке при температуре 220 ˚С в течение 20 минут, затем огонь убавить до 180 ˚С и готовить еще в течение 50–60 минут.

Лосось под укропно– огуречным соусом

Ингредиенты

300 г филе лосося
соль, перец, сушеный укроп
лимонный сок

Для соуса:
1 небольшой огурец
300 мл сливок
1 ст. л. готового хрена
пара веточек укропа
растительное масло
соль, перец

Приготовление

1. Рыбу порезать на кусочки, посолить, посыпать перцем и сушеным укропом, сбрызнуть лимонным соком. Плотно уложить в форму для запекания и запечь в духовке, разогретой до 220 °С, в течение 20 минут.

2. Для соуса огурец порезать ломтиками и обжарить на растительном масле 30 секунд. Добавить хрен и сливки, а также соль, перец и мелко рубленный укроп. Прогреть, но до кипения не доводить.

3. Горячую рыбу выложить на тарелку и полить соусом.

Пирог с печенкой и карамелизованным луком

Ингредиенты

2 стакана муки
100 г сливочного масла
1 яйцо • щепотка соли
1/4 ч. л. соды
1 ст. л. кефира

Для начинки:
300 г куриной печени
3 ст. л. манной крупы
1 яйцо
соль, перец, мускатный орех, прованские травы
70 г твердого сыра
2 луковицы
1 ст. л. сахара
растительное масло

Приготовление

1. Яйцо растереть с солью и размягченным маслом, добавить погашенную в кефире соду и муку, замесить тесто. Распределить его по дну формы для выпечки, формируя бортики.

2. Куриную печень пропустить через мясорубку, добавить манную крупу, 50 мл воды или бульона, яйцо и специи.

3. Лук порезать полукольцами, выложить на сковороду с растительным маслом, посыпать сахаром и быстро обжарить до полуготовности.

4. На тесто выложить начинку из печенки, сверху – тонкие ломтики сыра и сладкий лук. Поставить пирог в разогретую до 180 ˚С духовку. Запекать в течение 25–30 минут.

Свинина, запеченная с карамелизованным луком

Ингредиенты

1–1,2 кг свиной шеи
3 крупные луковицы
2 ст. л. сахара
соль, перец, тимьян, розмарин, чабрец по вкусу
растительное масло для обжаривания лука

Приготовление

1. Свиную шею промыть и обсушить. Сделать в куске свинины разрез по всей длине, чтобы получился «карман». Снаружи и внутри обильно посыпать специями и сушеными травами, оставить на час промариноваться.

2. Лук порезать крупными полукольцами и выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжаривать в течение минуты. Добавить сахар, немного соли и перца, жарить на большом огне еще пару минут.

3. Уложить в «карман» промаринованного мяса сладкий лук, связать свинину нитками.

4. Мясо положить на противень и запекать в разогретой духовке 20 минут при температуре 250 ˚С, а затем накрыть фольгой и готовить при температуре 180 ˚С еще час.

Свинина, запеченная со сливовым соусом

Ингредиенты

1 кг свинины
2 зубчика чеснока
соль, смесь перцев, майоран, тимьян

Для соуса (можно взять готовый соус из сливы – ткемали):
4 сладкие сливы
острый красный перец
кинза
сахар, соль
молотый кориандр

Приготовление

1. Кусок свинины промыть, обсушить на бумажном полотенце.
2. Чеснок пропустить через пресс, соединить с солью и перцем.
3. Мясо хорошенько приправить полученной массой и присыпать измельченными травами.
4. Свинину завернуть в фольгу и положить на противень. Поставить в духовку запекаться в течение 2 часов при температуре 190 ˚С.
5. Для приготовления соуса сливу разрезать на половинки, удалить косточки и измельчить в блендере. Перец очистить от семян и мелко порезать, выложить к сливе. Соус поставить на небольшой огонь и варить в течение 20 минут, добавить мелко нарезанную кинзу, соль, сахар и молотый кориандр. Довести до кипения и поварить 10 минут.
6. Фольгу раскрыть, обильно смазать мясо сливовым соусом и в раскрытом виде поставить в духовку, разогретую до 240 ˚С, на 5–7 минут или до образования румяной корочки.

Свинина с киви

Ингредиенты

400 г нежирной свиной шеи
2 киви
1 небольшая луковица
1 ст. л. готовой горчицы
чесночная соль по вкусу
тимьян
растительное масло

Приготовление

1. Свинину порезать пластинками толщиной около 1 см, посыпать чесночной солью и тимьяном, смазать горчицей.
2. Одно киви и луковицу порезать тонкими ломтиками.
3. Свинину сложить в емкость, перекладывая луком и киви. Накрыть крышкой и убрать в холодильник на пару часов.
4. Очистить мясо от киви и лука, быстро обжарить в двух сторон на сковороде с растительным маслом до готовности.
5. Оставшееся киви (целое) порезать дольками и обжарить на сухой сковороде.
6. На тарелку выложить свинину и украсить обжаренным киви.

Скумбрия, запеченная с картошкой

Ингредиенты

1 скумбрия
2 средние картофелины
1/2 луковицы
30 г майонеза
30 г твердого сыра
1 ч. л. готовой горчицы с зернами
соль, перец, тимьян

Приготовление

1. Скумбрию слегка разморозить и сделать глубокий разрез по всей длине рыбы со стороны спинки. Удалить центральную кость и внутренности, промыть, посолить и поперчить внутри и снаружи.

2. Картофель почистить, отварить и размять вилкой.

3. Лук мелко порезать и обжарить на растительном масле. Выложить к картошке, поперчить, добавить тертый сыр, майонез, горчицу, тимьян, перемешать.

4. Рыбу заполнить приготовленной начинкой, поместить на противень и запекать при температуре 180 °С в течение 35 минут.

Сырный пирог с помидорами

Ингредиенты

Для теста:
100 г маргарина
2 желтка
1,5 стакана муки
1/2 ч. л. соды
2 ст. л. сметаны
щепотка соли
1 яичный желток для смазывания пирога

Для начинки:
400 г творога
200 г твердого сыра
1 яичный белок
200 г помидоров черри
зелень укропа
1 яичный белок

Приготовление

1. Маргарин натереть на крупной терке, перемешать со стаканом муки в крошку. Желтки соединить со сметаной, солью и содой, ввести в крошку, замесить тесто. Оно должно быть не очень мягким, но эластичным. При необходимости добавить еще муки. Выложить в разъемную форму, формируя бортики.

2. Сыр натереть на крупной терке, соединить с измельченной зеленью и творогом.

3. Белок взбить при помощи миксера в пену, выложить в сырнотворожную массу и перемешать.

4. Положить сырно-творожную начинку на тесто, сверху разложить половинки помидоров черри, смазать взбитым желтком. Запекать в духовке при температуре 220 °С в течение 30–35 минут.

Форель в кунжуте со стручковой фасолью

Ингредиенты

300 г филе форели
1 ст. л. жидкого меда
2 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. семян кунжута
100 г стручковой фасоли
небольшой кусочек имбиря
красный жгучий перец по вкусу
растительное масло для смазывания

Приготовление

1. Потереть на терке корень имбиря, соединить его с медом и соевым соусом, добавить острый жгучий перец и все перемешать. Полученным маринадом полить филе рыбы с двух сторон, дать промариноваться в течение 20–30 минут, затем порезать на порционные кусочки.

2. Кусок фольги смазать растительным маслом, выложить стручковую фасоль, затем рыбу и посыпать кунжутом.

3. Запекать в духовке при температуре 220 °С в течение 20–25 минут.

Корзиночки с кремом

Ингредиенты

(рассчитано на 5–6 корзиночек)

Для теста:
1 сырой белок
40 г сахарной пудры
20 г муки
15 г сливочного масла
1 ст. л. воды
растительное масло для смазывания бумаги

Для начинки:
200 г жирного однородного творога
сахарная пудра, ванилин по вкусу
ягоды

Приготовление

1. Белок взбить миксером в пышную однородную массу. Положить сахарную пудру, просеянную муку и размягченное сливочное масло, взбить до однородности. Добавить чуть-чуть воды, чтобы тесто стало более жидким.

2. Смазать маслом лист бумаги для выпечки, выложить 1 ст. л. теста и размазать его в виде круга диаметром около 10 см. Поставить в разогретую до 180 °С духовку запекать до тех пор, пока края лепешки не начнут слегка темнеть.

3. Горячую лепешку аккуратно снять с бумаги и положить на стоящую вверх дном рюмку или небольшой стаканчик. Подержать на рюмке, пока полностью не остынет.

4. Творог протереть через сито, добавить сахарную пудру. Если он очень густой, можно добавить немного сливок или сметаны. Взбить творог миксером.

5. Перед подачей на стол в корзиночки положить крем и украсить ягодами.

Торт маковый со сметанным кремом

Ингредиенты

(для формы диаметром 20 см)
4 крупных яйца
1 стакан сахара
1 стакан муки
5 ст. л. мака
4 ст. л. джема или конфитюра (желательно с кислинкой)

Для крема:
1 стакан сахара
400 мл сливок жирностью не менее 36 %
200 г жирной сметаны

Приготовление

1. Мак залить кипятком, накрыть крышкой и дать настояться 20 минут. Жидкость слить, а мак растереть в ступке или измельчить блендером.
2. Яйца взбить миксером в пышную пену, добавить сахар и снова взбить.
3. Всыпать просеянную муку, перемешать. Четвертую часть теста отложить, а в оставшуюся большую часть добавить мак, перемешать.
4. Форму выстелить бумагой для выпечки, выложить часть теста (из теста с маком у вас должно получиться 3 коржа, а из теста без мака – один), размазать его ровным слоем по дну формы. Поочередно поставить коржи выпекаться в разогретую до 180 ˚С духовку, пока не зарумянятся, – при прикасании пальцами они не прилипают, а слегка пружинят. Коржи остудить.
5. Сливки взбить при помощи миксера в густую пышную массу, постепенно ввести сахар и сметану.
6. Собрать торт: выложить бисквитный корж без мака, смазать его джемом, а затем кремом, положить маковый корж, смазать кремом, сверху остальные два маковых коржа, каждый из которых необходимо также смазать кремом.

Морковный торт

Ингредиенты

(для формы диаметром 18–20 см)
2 яйца
250 г сырой моркови
1/2 стакана сахара
200 г муки
120 мл растительного масла
50 г очищенных грецких орехов
50 г изюма
ванилин или ванильный сахар
щепотка соли
1 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. рома
какао

Для крема:
400 г сливочного сыра «Маскарпоне»
150 г сметаны
1/2 стакана сахарной пудры

Приготовление

1. Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Изюм залить кипятком и оставить на 20 минут. Орехи порезать не очень мелкими кусочками.

2. Яйца взбить миксером в пышную пену, положить соль и сахар, взбить еще раз. Добавить растительное масло, ром, морковь, изюм и орехи, перемешать. Муку соединить с разрыхлителем, всыпать в тесто и перемешать.

3. Форму застелить бумагой для выпечки, вылить тесто и разровнять. Поставить корж в разогретую до 170 ˚С духовку и выпекать примерно час.

4. «Маскарпоне» взбить миксером с сахарной пудрой и сметаной.

5. Корж остудить, срезать верхушку, разрезать на 2–3 коржа и промазать кремом, оставив пару столовых ложек.

6. Верхнюю часть коржа измельчить при помощи блендера в крошку и добавить в оставшийся крем. Скатать из полученной массы шарики, обвалять их в порошке какао и выложить сверху на торт.

Песочные пирожные с орехами

Ингредиенты

Для коржей:
200 г маргарина
100 г сахара
2 яичных желтка
100 г сметаны
щепотка соли
1/2 ч. л. соды
2 стакана муки

Для начинки:
200 г орехов (у меня миндаль и грецкие)
1 банка вареной сгущенки

Для глазури:
100 г горького шоколада
миндальные хлопья или другие орехи

Приготовление

1. Высыпать в миску муку и потереть в нее маргарин на крупной терке, размять руками в крошку.
2. Желтки соединить со сметаной, добавить соду, соль и сахар, перемешать и выложить в полученную крошку. Замесить тесто.
3. Тесто выложить на бумагу для выпечки и тонко раскатать в пласт в виде прямоугольника. Разрезать полученный корж посередине на две части – у вас получится два коржа. Выпекать в духовке при температуре 220 ˚С до слегка золотистого цвета около 25 минут, остудить.
4. Орехи порезать или немного измельчить в блендере, соединить с вареной сгущенкой, перемешать и выложить на одну часть коржа, накрыть вторым коржом.
5. Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновой печи, полить полученной глазурью верхний корж и обильно присыпать орехами или миндальными хлопьями. Дать полностью застыть в холодильнике, острым ножом (лучше с зубчиками) нарезать на порционные кусочки.

Песочный торт с клубникой

Ингредиенты

Для коржа:
1 яйцо
2 ст. л. сахара
70 г маргарина
150–200 г муки
отборные ягоды клубники
веточки мяты
100 г шоколада

Для крема:
1 яйцо
100 г сахара
1 ст. л. муки
120 мл молока
80 г размягченного сливочного масла

Приготовление

1. Для крема яйцо соединить с сахаром, мукой, ввести молоко и поставить на огонь. Непрерывно помешивая, довести до кипения, остудить при комнатной температуре.

2. Муку смешать с маслом, растереть руками до получения крошки. Добавить яйцо и сахар, замесить тесто. При необходимости добавить еще немного муки.

3. Тесто выложить в разъемную форму, распределить по дну и стенкам, убрать в холодильник на 20–30 минут, а потом поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10–15 минут до легкого зарумянивания. Готовый песочный корж остудить и смазать растопленным шоколадом.

4. Заварную часть крема взбить миксером с размягченным маслом до получения однородной консистенции. Выложить крем на остывший шоколад.

5. Сверху положить промытые и обсушенные ягоды клубники. Украсить торт листочками мяты и убрать в холодильник на час.

Слоеный торт с вишней

Ингредиенты

350 г муки + мука для присыпки стола
200 г сметаны
200 г маргарина
1 ч. л. разрыхлителя
5 ст. л. сахара
ванильный сахар
700 г вишни без косточек

Для крема:
1 стакан сахара
1 яйцо • 1 ст. л. с горкой муки
250 мл молока
200 г размягченного сливочного масла

Приготовление

1. Муку соединить с разрыхлителем и растереть с маргарином до получения крошки. Добавить сметану, ванилин и сахар, замесить тесто. Убрать в холодильник на час.

2. Тесто разделить на 8 частей и раскатать 8 коржей диаметром примерно 22 сантиметра.

3. Вишню разморозить и слить весь сок.

4. На противень поместить один корж, выложить на него четвертую часть вишни и накрыть вторым раскатанным коржом, слегка придавить края. Так поступить со всем тестом, в результате должно получиться 4 коржа с вишней внутри.

5. Поочередно выпечь четыре коржа. Выпекать их при температуре 200 °C в течение 17–20 минут каждый до легкого зарумянивания.

Коржи остудить.

6. Для крема яйцо перемешать с сахаром и мукой, добавить молоко и поставить на огонь. Варить, постоянно помешивая, до кипения. Заварную часть крема остудить при комнатной температуре, затем взбить миксером с размягченным сливочным маслом до состояния густой и однородной массы. Смазать коржи и уложить один на другой. Дать торту пропитаться пару часов.

Тыквенный пирог с апельсином и шоколадной помадкой

Ингредиенты

2 яйца
100 г сахара
180 г манной крупы + 1 ст. л. для присыпания формы
120 г сливочного масла
1 апельсин
130 г мякоти тыквы
2 ч. л. разрыхлителя
растительное масло для смазывания формы

Для шоколадной помадки:
3 ст. л. сахара
3 ст. л. порошка какао
70 г сметаны
70 г сливочного масла

Приготовление

1. Яйца взбить миксером в пену, добавить размягченное сливочное масло с сахаром и манной крупой.

2. Цедру апельсина и тыкву натереть на терке, выжать из апельсина сок и вместе с цедрой добавить в тесто.

3. Разрыхлитель соединить с мукой, высыпать в тесто, перемешать и выложить в форму (у меня размером 20 х 20 см), смазанную маслом и присыпанную манкой или сухарями. Поставить пирог в разогретую до 180 °С духовку и выпекать в течение 40–50 минут до готовности. Затем остудить, разрезать на две части по горизонтали.

4. Какао смешать с сахаром, добавить сметану, масло и поставить на огонь. Помешивая, довести до кипения. Шоколадную помадку немного остудить и смазать ею обе половинки пирога, сложить одну на другую и дать слегка пропитаться.

Шоколадный пирог с цукини и творогом

Ингредиенты

(для пирога размером 12 х 35 см)

Для теста:
50 г размягченного сливочного масла
50 мл растительного масла
100 г сахара
ванилин или ванильный сахар
1/2 ч. л. соды
1/2 ч. л. разрыхлителя
1 яйцо
150 г муки
50 мл сметаны
3 ст. л. какао
200 г цукини

Для творожной начинки:
200 г творога
5 ст. л. сахара
1 яйцо
1 ст. л. с горкой крахмала
ванилин

Приготовление

1. Для начинки творог взбить с яйцом, добавить сахар, ванилин и крахмал, перемешать.
2. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, положить ванилин, соду, сметану и растительное масло, перемешать ложкой. Добавить яйцо и взбить миксером. Муку соединить с разрыхлителем и какао, просеять и высыпать в тесто.
3. Цукини очистить от кожицы и натереть на мелкой терке, тщательно отжать его руками, чтобы вся лишняя жидкость стекла, выложить в тесто и перемешать.
4. На дно формы положить немного теста, сверху распределить половину творожной массы, затем снова шоколадное тесто и творожную массу. Сверху накрыть шоколадным тестом, деревянной палочкой сделать разводы.
5. Выпекать пирог до готовности в разогретой до 180 °C духовке.